

## Qualitätsmerkmal Hygiene

Bakterien und Co. durch eine gute Hygienepaxis konsequent am Wachstum zu hindern, ist eine Grundvoraussetzung für die Qualität der Essensversorgung. Wer in Restaurants und in der Gemeinschaftsverpflegung (wie Kitas, Schulen, Altenheime) tätig ist, trägt dafür eine hohe Verantwortung.

Ziel dieser Unterrichtseinheit ist es, Auszubildenden das erforderliche Know-how für eine sinnvolle Hygienepaxis im Küchenbetrieb zu vermitteln. Sie sollen motiviert werden, sich ein praxisnahes Grundwissen über notwendige Schutzmaßnahmen zur Bekämpfung von Krankheitserregern im Küchenbetrieb anzueignen und beim Umgang mit Lebensmitteln am Arbeitsplatz Verantwortung zu übernehmen. Auch das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 ist Teil dieser Unterrichtseinheit. Zwar wird es nach derzeitigem Kenntnisstand der Forschung nicht über Lebensmittel übertragen, doch scheint eine Übertragung des Virus durch Speicheltröpfchen auf Lebensmitteln möglich. Auch hier ist die Personalhygiene das höchste Gebot.

Diese Unterrichtseinheit bietet mit Arbeitsblatt 5 „Keine Chance für Corona“ die Möglichkeit, mit den Schülerinnen und Schülern die im August 2020 aufgrund der Corona-Pandemie geltenden Hygienemaßnahmen in der Gastronomie zu erarbeiten. Den aktuellen Stand dieser Maßnahmen können Sie auf der Seite der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) überprüfen: [www.bgn.de/corona/](http://www.bgn.de/corona/)

Die Materialien eignen sich nicht nur für angehende Köche und Köchinnen, sondern sind für sämtliche Personengruppen sinnvoll, die im Küchenbetrieb arbeiten und im Bereich Hygiene noch nicht über das erforderliche Fachwissen verfügen. Also beispielsweise auch für Quereinsteigerinnen und -einsteiger, Hilfskräfte oder ehrenamtlich Tätige. Im Rahmen der Unterrichtseinheit werden folgende Inhalte vermittelt:



Siehe auch Unterrichtsmaterialien „Unfallgefahren in Küchen“, [www.dguv.de/lug](http://www.dguv.de/lug), Webcode: lug1014654

- Keime und Lebensmittel
- Persönliche Körper- und Händehygiene
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Hygiene organisieren
- Besondere Hygienemaßnahmen während der Corona-Pandemie



Arbeitsblatt 1

### Vorbereitung des Unterrichts

Um den Schülerinnen und Schülern das Thema praxisnah zu vermitteln, werden sie aufgefordert, als vorbereitende Hausaufgabe Kühlschrank-Checks durchzuführen. Dazu können Sie den jungen Leuten Arbeitsblatt 1 „Der Kühlschrank-Check“ entweder austeilen oder sie bitten, das Arbeitsblatt auf ihr Smartphone oder ihren Computer herunterzuladen und digital auszufüllen. Anhand einer Checkliste nehmen die Schülerinnen und Schüler ihren Kühlschrank zu Hause oder auf der Arbeit in Augenschein und überprüfen, protokollieren und fotografieren den Zustand seiner Befüllung.

**Tipp:** Je nach Ihren Möglichkeiten vor Ort können Sie den gesamten Arbeitsprozess mit praxisorientierten Angeboten in der Schulküche begleiten und ergänzen. Zum Beispiel: Handhygiene einüben, Kühltemperaturen überprüfen, Ware nach dem „First in – First out“-Prinzip sortieren, Umgang mit tiefgefrorenem Geflügel demonstrieren.



Digitale Pinnwand  
zu Lebensmittel-  
keimen

### Einstieg

Unter [www.t1p.de/Pinnwand-Lebensmittelkeime](http://www.t1p.de/Pinnwand-Lebensmittelkeime) steht den Schülerinnen und Schülern eine Sammlung aus Filmen, Schaubildern und Artikeln über Lebensmittelkeime zur Verfügung, die sie für die Bedeutung des Themas Hygiene sensibilisieren. Sie können mit diesen Materialien auf verschiedene Weisen in den Unterricht einsteigen:

- Im Fernunterricht: Die Schülerinnen und Schüler rufen die Pinnwand bei sich zu Hause auf und formulieren zu jeder Quelle Kernaussagen, die sie im anschließenden Präsenzunterricht oder per Online-Meeting zusammentragen.
- Im Präsenzunterricht: Die Schülerinnen und Schüler rufen die Pinnwand über Computer, Tablets oder ihre Smartphones auf und formulieren in Einzel- oder Gruppenarbeit Kernaussagen zu den Quellen, die sie anschließend im Plenum zusammentragen.

Beide Varianten können differenziert angewendet werden, indem die Quellen auf der Pinnwand unter den Schülerinnen und Schülern aufgeteilt werden – zu den Grafiken lassen sich einfacher Kernaussagen formulieren als zu den Texten und Videos.

- Im Präsenzunterricht: Sie schauen sich die Quellen im Plenum an, tragen gemeinsam die jeweiligen Kernaussagen zusammen und halten die Ergebnisse an der Tafel, Wandzeitung oder am Smartboard fest.



Hintergrund-  
informationen für  
die Lehrkraft und  
Arbeitsblatt 2

Vervollständigen Sie die zusammengetragenen Informationen der Schülerinnen und Schüler auf Basis der Hintergrundinformationen für die Lehrkraft „Keime und Lebensmittel“. Als Ergebnissicherung können die Schülerinnen und Schüler Arbeitsblatt 2 „Wie kommt der Keim ins Essen?“ digital oder ausgedruckt bearbeiten.

Fassen Sie die bisherigen Ergebnisse noch einmal zusammen, benennen Sie dabei das Ziel der Lerneinheit und geben Sie einen Überblick über den weiteren Verlauf.

### Verlauf

Der beste Schutz vor Krankheitserregern im Küchenbetrieb ist Hygiene. Mangelnde Hygiene bei der Nahrungszubereitung führt immer wieder zu schweren Erkrankungen. In diesem Unterrichtsabschnitt befassen sich die Lernenden mit grundlegenden Maßnahmen für eine gute Hygienepraxis im Küchenbetrieb. Zunächst erhalten sie Gelegenheit, die Ergebnisse ihrer Kühlschrank-Checks im Plenum vorzustellen. Im Fernunterricht kann dies auch per Online-Meeting geschehen oder in die Klassen- oder Schulcloud verlagert werden. Im Präsenzunterricht können die Lernenden ihre Checklisten und Fotografien an einer Wandzeitung dokumentieren. Geben Sie anschließend einen kurzen Überblick über die Auswertung und fassen Sie die Arbeitsergebnisse zusammen. Erläutern Sie die Basisregeln einer sinnvollen Hygienepraxis (Präsentationsmaterial „Eine Frage der Organisation“, Seite 4):



Präsentation,  
Seite 4

- Die Konzentration vermutlich vorhandener Keime minimieren
- Oberflächen trocken halten
- Kühlen oder erhitzen
- Reinigen und desinfizieren

Der folgende Rechercheauftrag ist Kernstück dieser Unterrichtseinheit. Auch er lässt sich sowohl im Präsenz- als auch im Fernunterricht ausführen. Teilen Sie in beiden Fällen die Klasse in fünf Gruppen auf und vergeben Sie unter ihnen die Themenbereiche:

- Personalhygiene
- Einkauf, Anlieferung, Lagerung von Lebensmitteln
- Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln & Speisenausgabe
- Umgang mit besonderen Produktgruppen
- Sauberkeit am Arbeitsplatz



Differenzierung  
des Arbeitsauf-  
trags möglich

Aufgabe ist es, zu jedem Themenbereich wichtige Hygieneregeln zu erarbeiten. Eine Differenzierung der Arbeitsaufträge ist möglich: Die Themen „Personalhygiene“ und „Sauberkeit am Arbeitsplatz“ bieten einfache und verständlichere Quellen und haben einen geringeren Arbeitsumfang. Die Themen „Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln & Speisenausgabe“ und „Umgang mit besonderen Produktgruppen“ sind dagegen besonders umfassend und stellen erhöhte Anforderungen an die Lese- und Verständniskompetenz der Lernenden.



Arbeitsblatt 3

Alle Gruppen erhalten nun Arbeitsblatt 3 „Hygieneregeln im Küchenbetrieb“, auf dem sie zu ihrem jeweiligen Themenbereich einen Link zu einer digitalen Pinnwand finden. Wenn den Schülerinnen und Schülern keine PCs oder Laptops zur Verfügung stehen, können sie den Link auch über ihre Smartphones öffnen. Auf den Pinnwänden finden Sie jeweils drei Quellen und ein Video, mit denen sie Informationen zu ihrem Themenbereich sammeln. Wenn sich die jungen Leute zu ihrem Themenbereich ausreichend informiert fühlen, steht auf jeder Pinnwand auch ein kleines Quiz bereit, mit dem sie ihr Wissen testen können.



Arbeitsblatt 4

Leistungsstarke Klassen oder Gruppen entnehmen den Quellen, die sie auf ihrer Pinnwand vorfinden, selbstständig alle wichtigen Informationen. Leistungsschwächere Klassen oder Gruppen können Unterstützung durch das Arbeitsblatt 4, Stationen 1 bis 5, erhalten. Hier geben Lückentexte vor, welche Informationen fehlen.

Im Präsenzunterricht fassen die Schülerinnen und Schüler ihre Ergebnisse in einem Kurzvortrag zusammen, präsentieren ihn im Plenum und visualisieren die wichtigsten Hygieneregeln an einer Wandzeitung. Im Fernunterricht können sie die Recherche zu ihrem Themenbereich entweder einzeln erledigen und am Ende in einem gemeinsamen Online-Meeting zusammentragen oder sich innerhalb ihrer Gruppe per Messenger oder Online-Meeting austauschen und ein gemeinsames Handout erstellen, dass dann in der Schul- oder Klassencloud hochgeladen wird.

## Ende



Präsentation,  
Seite 5 bis 10

Informieren Sie die Lernenden abschließend auf der Basis des Präsentationsmaterials, Seite 5 bis 10, über diverse Möglichkeiten, Hygiene im Küchenbetrieb planmäßig zu organisieren.



Arbeitsblatt 5 und  
Präsentation,  
Seite 11 und 12

Spielen in den Betrieben der Auszubildenden die Auswirkungen der Corona-Pandemie eine Rolle oder möchten Sie die Schülerinnen und Schüler auf hygienische Maßnahmen in einer Pandemie vorbereiten, können Sie mit ihnen abschließend Arbeitsblatt 5 „Keine Chance für Corona“ bearbeiten und mithilfe des Präsentationsmaterials, Seite 11 und 12, sowie den Hintergrundinformationen für die Lehrkraft „Keime und Lebensmittel“ besprechen.

Zum Thema Umgang in der Gastronomie mit Gästen, die sich nicht an geltende Schutzmaßnahmen während der Corona-Pandemie halten möchten, stellt die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) außerdem ein Erklärvideo zur Verfügung, das Sie mit der Klasse anschauen können: [www.t1p.de/Konflikte-mit-Gaesten-Coronakrise](http://www.t1p.de/Konflikte-mit-Gaesten-Coronakrise).

Geben Sie den Lernenden abschließend Gelegenheit, Fragen zu stellen und sich die Arbeitsergebnisse der Lerneinheit zu notieren oder für ihre Unterlagen abzufotografieren. Die Arbeitsblätter dienen neben der Dokumentation der Arbeitsergebnisse der Ergebnissicherung.

Führen Sie eine Blitzlichtumfrage durch und lassen Sie die Unterrichtseinheit bewerten. „Das hat mir besonders gefallen“ – „Das hätte man besser machen können“.

#### Hinweis auf ergänzende Unterrichtsmaterialien

Zur Vernetzung des Wissens sowie als ergänzende didaktische Hilfe liefern folgende Unterrichtsmaterialien unter [www.dguv-lug.de](http://www.dguv-lug.de) zusätzliche Informationen:

- **Unfallgefahren in Küchen** (BBS), *Webcode: lug1014654*
- **Küche: Schneiden ohne Risiko** (BBS), *Webcode: lug1001421*
- **Arbeitsschutzquiz für Azubis III** (BBS), *Webcode: lug1007174*
- **Gesundheitsrisiken in Stehberufen** (BBS), *Webcode: lug994681*
- **Hautschutz: Grundwissen** (BBS), *Webcode: lug1001173*

## Impressum

DGUV Lernen und Gesundheit, Hygiene in Küchen, August 2020

**Herausgeber:** Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV), Glinkastraße 40, 10117 Berlin, [www.dguv.de](http://www.dguv.de)

**Chefredaktion:** Andreas Baader (V.i.S.d.P.), DGUV, St. Augustin

**Redaktion:** Gabriele Albert, Anna Nöhren, Universum Verlag GmbH, 65175 Wiesbaden, [www.universum.de](http://www.universum.de), E-Mail Redaktion: [info@dguv-lug.de](mailto:info@dguv-lug.de)

**Text:** Gabriele Mosbach, Potsdam; Anna Nöhren, Wiesbaden



Internet-  
hinweis



Arbeits-  
blätter



Arbeits-  
auftrag



Präsentation



Video



Didaktisch-  
methodischer  
Hinweis



Lehrmaterialien